

Luchtige chocolademousse

Ingrediënten:

600 g melk
600 g room
5 eieren
220 g griessuiker
1 vanillestok
200 g bittere chocolade
100 g amaretto of chocolade likeur

Bereiding:

Eieren met de vanillezaadjes, de griessuiker en snuifje zout opkloppen
Stel in: 3 min / stand 8

Melk, room en vanillestok aan toevoegen
Stel in: 85°C / 12 min / stand 3

Chocolade en amaretto aan toevoegen en nog even mengen.

Bereiding direct door fijne zeef steken.

Laten afkoelen op ijswater.

Bereiding in thermowhip gieten en 2 gaspatronen op de thermowhip draaien.

Voor gebruik kort en krachtig schudden.

